

CRISTA

CRISTA COURSE

APPETIZERS

Grilled chicken stuffed calamari with baby bok choy and 'Nduja chili sauce
鶏肉を詰めた槍烏賊のグリル 青梗菜のソテーとウンドゥーヤチリソース

Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum crisps
マグロとアボカドのタルタル パパダム コチジャンドレッシング

Jumbo lump blue crab cake with herb aioli and baby greens
渡り蟹のクラブケーキ ハーブアイオリとマイクログリーン

New Orleans style BBQ shrimp in spicy butter and lemon sauce
ニューオーリンズスタイル BBQ シュリンプ

Romaine Caesar salad with Parmesan and croutons
ロメインシーザーサラダ

FROM THE GRILL

Pan roasted monkfish with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette
アンコウのロースト 百合根のピューレと柚子焦がしバターソース

Grilled swordfish steak with lemon risotto
メカジキのグリルとレモンリゾット

Sirloin, CAB, U.S.A 200g
サーロイン CAB アメリカ

Grilled premium Australian John Dee beef filet 150g
フィレ John Dee オーストラリア

Pork chop, Waton mochi-buta, Japan 350g
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

DESSERTS

Caramel creme brûlée with roasted mikan sorbet and caramelized mikan
キャラメルクレームブリュレ ローストした蜜柑のソルベとキャラメリゼ

Minimal bean to bar chocolate tart with milk ice cream and cacao nib caramel
ミニマルクラフトチョコレートタルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル

Lemon mascarpone cheesecake with blueberry sauce
レモンマスカルポーネ チーズケーキ ブルーベリーソース

Flourless chocolate cake with pistachio gelato
ヴァローナチョコレートケーキ ピスタチオジェラートとホイップクリーム *小麦粉不使用

Banana chiboust cream pie with toasted coconut and peanuts
バナナとカスタードのクリームパイ トーストココナッツとピーナッツ

Four layer carrot cake with cream cheese frosting and vanilla ice cream
キャロットレイヤーケーキ バニラアイスクリーム

¥7,000

CROWN COURSE

STARTERS

Fresh oyster with seasonal sauce
フレッシュオイスター 季節のソース

Jumbo shrimp with cocktail sauce
シュリンプ

Creamy New England clam chowder topped with crispy bacon and croutons
ニューイングランドクラムチャウダー クリスピーベーコン

APPETIZERS

Grilled chicken stuffed calamari with baby bok choy and 'Nduja chili sauce
鶏肉を詰めた槍烏賊のグリル 青梗菜のソテーとウンドゥーヤチリソース

Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum crisps
マグロとアボカドのタルタル パパダム コチジャンドレッシング

Yellowtail carpaccio with seasonal vegetables, lotus chips and ginger soy dressing
ブリのカルパッチョ 季節の野菜とレンコンチップ ジンジャーソイドレッシング

Jumbo lump blue crab cake with herb aioli and baby greens
渡り蟹のクラブケーキ ハーブアイオリとマイクログリーン

New Orleans style BBQ shrimp in spicy butter and lemon sauce
ニューオーリンズスタイル BBQ シュリンプ

FROM THE GRILL

Pan roasted monkfish with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette
アンコウのロースト 百合根のピューレと柚子焦がしバターソース

Seared rare tuna steak with lotus roots, burdock roots and leek purée
マグロのレアステーキ 根菜のソテーと下仁田ネギのピューレ

Sirloin, Prime, U.S.A 200g
サーロイン プライム アメリカ

Filet mignon, Prime, U.S.A 150g
フィレ プライム アメリカ

Lamb chops, spring lamb, New Zealand
ラムチョップ スプリングラム ニューゼーランド

DESSERTS

Caramel creme brûlée with roasted mikan sorbet and caramelized mikan
キャラメルクレームブリュレ ローストした蜜柑のソルベとキャラメリゼ

Minimal bean to bar chocolate tart with milk ice cream and cacao nib caramel
ミニマルクラフトチョコレートタルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル

Lemon mascarpone cheesecake with blueberry sauce
レモンマスカルポーネ チーズケーキ ブルーベリーソース

Flourless chocolate cake with pistachio gelato
ヴァローナチョコレートケーキ ピスタチオジェラートとホイップクリーム *小麦粉不使用

Banana chiboust cream pie with toasted coconut and peanuts
バナナとカスタードのクリームパイ トーストココナッツとピーナッツ

Four layer carrot cake with cream cheese frosting and vanilla ice cream
キャロットレイヤーケーキ バニラアイスクリーム

¥9,000